



Bonaval Cava Brut

Algemeen

Fris, elegante mousserende wijn gemaakt volgens de methode traditionelle of champenoise. Dit betekent dat de wijn een tweede gisting heeft gehad op de fles. Na de gisting blijft de wijn nog gedurende 11 maanden op zijn lies liggen. Waardoor de complexiteit enkel maar toeneemt dit komt vooral in de afdronk tot uiting.

Deze cava is een blend van Macabeo en parellada. De druiven groeien in de buurt van Badajoz (Extremadura) waardoor de druiven iets meer rijpheid en volheid hebben (Zuid-Spanje). De ondergrond van kalk en grind zorgt voor een licht minerale ondertoon.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Gravel, Kalk

Druif

Macabeo, Parellada

Land

Spanje

Regio

Extremadura

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionelle)

Vatrijping

11 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens goudgeel met fijne, snelle bubbels samenkomend in een mooie corona.

Geur

Fruitage, elegante neus (rijpe (golden) appel) met de nodige complexiteit gaande van getoast, nootjes, lactische hint (yoghurt) tot florale en zelf licht minerale toetsen.

Smaak

Karaktervolle smaak met vrij lange en zachte afdronk gecombineerd met elegante, frisse zuren zorgt dit voor een soepele, doch complexe wijn die smaakt naar meer. De bubbels en fruitzuren zijn aanwezig in de mond maar manifesteren zich echter niet. Resultaat een strakke parelende wijn met een fijne pareling.



Gastronomie

Super en verfrissend als aperitief. Kan tevens ook bij lichte gerechten zoals schaal- en schelpdieren, salades, ...

Lekker bij

Aperitief, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

11.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

2 jaar